Ирина Степанова

Бутербродные торты

Подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Подробное описание процесса приготовления бутербродов с поэтапными иллюстрациями. В этой книге бутерброды и канапе – эти знакомые всем блюда – по-новому заиграли и руках их авторов-создателей. Теперь они не просто лежат, как им вздумается, на тарелке или подносе. Теперь они превратились. в торты! Компактно. Удобно. Красиво!

-

Ирина Степанова

Бутербродные торты

Подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями

УДК 641/642
ББК 36.99
С79

Макет и оформление *Е. Еженко*

Степанова И.
С79 Бутербродные торты / Ирина Степанова. – М.: Эксмо, 2008. – 64 с.: ил.

ISBN 978-5-699-26994-5

В нашей новой книге бутерброды и канапе — эти знакомые всем блюда — по-новому заиграли в руках их авторов-создателей. Теперь они не просто лежат, как им вздумается, на тарелке или подносе. Теперь они превратились... в торты! Компактно. Удобно. Красиво!

УДК 641/642
ББК 36.99

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *Г. Булгакова*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*
Корректор *Т. Емельянова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Подписано в печать 25.01.2008.
Формат 84×108 $^1/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная.
Бумага офсетная. Усл. печ. л. 6,72.
Доп. тираж 10 000 экз. Заказ 842

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ISBN 978-5-699-26994-5

© Приготовление блюд. Степанова И., Кабаченко С., 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

инструменты

Мы пользовались простейшими инструментами. Уверены, что они есть и на вашей кухне:

- нож,
- ножницы,
- палочки,
- круглые и фигурные выемки для теста,
- приспособления для спиральной нарезки овощей.

Если их нет, проявите смекалку и используйте вместо выемок стаканчики, крышечки или срежьте край пустой жестяной банки. Можно применять обычные ножницы.

Все инструменты перед применением нужно вымыть моющим средством для посуды, затем хорошо промыть проточной водой и обсушить или вытереть полотенцем.

продукты

Состав продуктов подбирайте на свой вкус! Мы использовали самые обычные продукты, которые можно купить в любом магазине.

Но даже из самых обычных продуктов вы можете приготовить самые необычные бутерброды, если захотите превратить будни в праздники, а праздник сделать веселым и незабываемым. Забавные бутерброды украсят ваш праздничный стол и произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей. Они, несомненно, понравятся всем — и взрослым, и детям.

Пошаговые иллюстрации открывают все секреты приготовления бутерброда. С их помощью вы сможете повторить любой рецепт и стать мастером по изготовлению веселых блюд.

Несколько практических советов:

- свежий хлеб очень мягкий и сильно крошится. Будет лучше, если за два-три часа до изготовления бутербродов его немного подсушить — просто выложить из пакета;
- что касается остальных продуктов — они должны быть абсолютно свежими!
- овощи тщательно промойте под проточной водой. Обсушите полотенцем;
- листья зеленого салата выложите в глубокую посуду и залейте холодной водой на несколько минут. Затем промойте в проточной воде и обсушите полотенцем;
- оливки и маслины советуем смазывать растительным маслом. Также можно смазывать и консервированные овощи — зеленый горошек, фасоль, кукурузу. Это позволит сохранить в них влагу, они не сморщатся и не потускнеют, а будут выглядеть свежими и аппетитными.

Итак, можно приступать. Вооружитесь необходимыми инструментами, терпением, желанием, хорошим настроением — и вам гарантирован полный успех!

Когда бутерброд готов, его можно сразу же с гордостью демонстрировать ошеломленной публике, а можно поставить на тарелку, накрыть пищевой пленкой (осторожно, не разрушьте свое произведение!) и спрятать на некоторое время в холодильник.

И наконец самый главный совет — не забудьте вложить в каждый рецепт немножко души, доброты и юмора!

Вот мы и раскрыли вам все наши секреты.

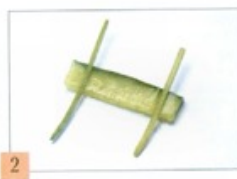
Украсьте ваш стол праздничными бутербродами, и вы доставите удовольствие всем без исключения — детям и взрослым!

Приятного аппетита и творческих успехов!

автогонки

1 батон
1 ломтик ветчины
2 огурца
4 ломтика сыра оранжевого цвета
1 мелкоплодный помидорчик
1 зеленая оливка без косточки
8 зернышек кукурузы
4 черные маслины без косточек
1 редиска
1 веточка петрушки или укропа
листья салата
паштет
сливочное масло или майонез

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Разрезать ломтик батона на две половинки. Намазать одну половинку ломтика сливочным маслом или майонезом. Сверху уложить вторую половинку ломтика батона, покрыть ломтиком сыра оранжевого цвета.



2. От ломтика огурца отрезать тонкую полосочку. Вырезать в ней два пазика. Уложить в эти пазы два кусочка стебелька петрушки. Это автомобильные «оси».

3. Мелкоплодный помидорчик разрезать на две половинки. Разрезать каждую половинку на две четвертинки. Уложить на бутерброд «оси», на заднюю ось положить четвертинку помидорчика. Это задняя часть «кузова» От огурца отрезать кусочек со стороны носика. Разрезать его вдоль на две половинки. Одна из них — это передняя часть «кузова». Приставить переднюю часть «кузова» к задней его части.

4. Нарезать черную маслину без косточки кольцами. Это «колеса». Надеть «колеса» на «оси». «Фары» сделать из зернышек кукурузы. Приклеить «фары» капелькой майонеза.

5. Вырезать из редиски небольшую секцию.

6. Сделать в ней два отверстия. Вставить в них два кусочка стебелька петрушки или укропа. Это «спойлер». Вырезать из кусочка огурца «кабину». Сделать в ней таких же два отверстия на таком же расстоянии друг от друга. Вставить в них «спойлер».

7. Уложить «кабину» на «кузов» автомобиля. Сделать еще три таких же автомобиля на бутербродах.

8. Разрезать целый ломтик батона на две половинки. Намазать одну половинку ломтика сливочным маслом или майонезом. Вторую половинку намазать паштетом. Уложить половинки друг на друга.

9. Из ломтика сыра оранжевого цвета вырезать «стрелочки». Уложить их на ломтик огурца. Это «указатель». Уложить «указатель» на бутерброд. Сделать еще три таких бутерброда с «указателями».

10. Из ломтика ветчины вырезать кружочек, из сыра вырезать «руль».

11. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — сливочным маслом или майонезом. Уложить их друг на друга. Покрыть кружочком ветчины. Сверху уложить «руль».

12. Вокруг круглого бутерброда выложить все остальные. Можно выложить торт на листья зеленого салата.

алые паруса

Круглый пшеничный хлеб
4 ломтика вареной колбасы
4 ломтика сыра для тостов
1 ломтик твердого сыра
4 тонких ломтика ветчины
10 листиков зеленого салата
4 черные маслины
1 мелкоплодный помидорчик
стебельки петрушки или укропа
сливочное масло или майонез

1. Отрезать от хлеба два пласта толщиной 1,5—2 см. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это «торт».

2. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка.

3. Смазать каждую секцию сливочным маслом или майонезом, покрыть ломтиками вареной колбасы и плавленого сыра для тостов.

4. Из ломтика твердого сыра вырезать детали — «нос» лодки, задняя перегородка и две детали «кормы». Вырезать во всех деталях пазы для крепления между собой.

5. Вставить в пазы задней перегородки детали «кормы». Соединить детали «кормы» деталью «нос».

6. Вырезать из ветчины «парус». Деревянной палочкой сделать в «парусе» два отверстия для «мачты». Вставить «мачту» — стебелек петрушки или укропа.

7. Вставить «мачту» в половинку черной маслины.

8. На секцию торта, покрытую вареной колбасой, уложить два маленьких листика зеленого салата. Сверху поставить «лодку». Установить в «лодку» «парус».

9. Сделать еще три «лодочки». Уложить торт на большие листы зеленого салата, украсить мелкоплодным помидорчиком. Можно установить «лодочки» на каждом секторе торта.

аэропорт

1 батон
1 ломтик ветчины
4 ломтика твердого сыра
1 ломтик сыра оранжевого цвета
4 ломтика салями
1 мелкоплодный помидорчик
1 редиска
4 зеленые оливки без косточки
зеленый горошек
4 зернышка кукурузы
4 черные маслины без косточек
7 листиков зеленого салата
1 перышко зеленого лука
1 веточка петрушки или укропа
листья салата
листья молодого шпината
паштет
плавленый сыр

1

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Намазать один ломтик батона паштетом, другой — плавленым сыром. Разрезать ломтик, намазанный плавленым сыром, на две половинки. Так же разрезать ломтик, намазанный паштетом. Уложить на половинку с паштетом половинку с сыром, оставшиеся половинки уложить наоборот. Сделать еще шесть таких бутербродиков.

2

2. От ломтика ветчины отрезать две тонкие полосочки. Взять полосочку большей длины. Разрезать ее на три части. Средняя часть — это «фюзеляж».

3

3. Оставшиеся части — это «крылья». Отрезать от них по небольшому кусочку. Это «хвостовое оперение».

6. Приставить «крылья» к «фюзеляжу». Уложить «хвостовое оперение». Из кусочка ветчины вырезать «хвост» самолета. Установить «хвост».

6. Выложить «самолет» на кружочек сыра. Украсить «крылья» кусочками черной маслины. Сделать «кабину» из горошины. На бутерброд с паштетом уложить листики молодого шпината. Сверху поставить «самолет». Сделать еще три «самолета» и поставить их на бутерброды с паштетом.

6. На бутерброд, покрытый плавленым сыром, уложить ломтик салями. На ломтик салями положить три горошины — «шасси». Сверху уложить зеленую оливку без косточки. Это «вертолет».

7. Из перышка зеленого лука вырезать «хвост». Вставить его в оливку в отверстие от косточки. Уложить зернышко кукурузы — «кабину».

8. От черной маслины без косточки отрезать кончик. Сделать «винт» из стебелька укропа или петрушки. Вставить «винт» в отверстие в маслине.

9. Установить «винт» на «вертолет». Сделать еще три «вертолета».

10. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — плавленым сыром. Уложить их друг на друга. Покрыть кружочком сыра оранжевого цвета, сверху уложить «лопасти» из редиски, украсить половинкой мелкоплодного помидорчика.

11. Вокруг этого бутерброда выложить все остальные. Можно выложить торт на листья зеленого салата.

божьи коровки

1 батон
6 ломтиков салями
6 ломтиков твердого сыра
1 огурец
1 ломтик сыра оранжевого цвета
1 горошина
3 мелкоплодных помидорчика
6 черных маслин без косточек
6 зернышек кукурузы
6 листьев зеленого салата
1 веточка укропа
паштет
зеленое масло

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Намазать один ломтик батона паштетом, другой — зеленым маслом. Разрезать каждый ломтик на две половинки. Уложить на половинки с паштетом половинки с маслом. Сделать еще четыре таких бутерброда.

2. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга.

3. На блюдо для торта выложить листья зеленого салата. Сверху уложить бутерброды.

4. Мелкоплодный помидорчик уложить черенком вниз и разрезать на две половинки. Положить половинки помидорчика срезом вниз. Разрезать каждую половинку на две части. Это «крылышки» божьей коровки.

5. Вырезать из сыра кружочки такого же размера, как кружочки салями. Покрыть ломтики салями кружочками сыра. Сверху уложить «крылышки» божьей коровки. Отрезать кусочек черной маслины без косточки. Приставить его к божьей коровке — это «голова».

6. Остальную маслину нарезать на тонкие колечки. Разрезать каждое колечко на четыре части. Это «лапки». Приставить к божьей коровке «лапки».

7. Из оставшегося кусочка маслины вырезать маленькие кружочки. Уложить их на «крылышки».

8. Отрезать верхушку от зернышка кукурузы. Уложить ее срезом вниз. Разрезать на две части. Это «глазки».

9. «Зрачки» сделать из крошечных кусочков стебелька укропа. Приклеить «зрачки» сливочным маслом.

10. Уложить «глазки» на «голову». Сделать еще пять таких же «божьих коровок». Уложить каждую на краешек бутерброда.

11. Срезать с огурца тонкий ломтик кожуры в виде лепесточка. Отрезать еще четыре таких лепесточка. Уложить их на центр торта.

12. Из ломтика сыра оранжевого цвета при помощи фигурной выемки вырезать цветочек. Положить в центр цветочка горошину. Уложить цветочек в центр торта.

вишенки

Круглый пшеничный хлеб
5 ломтиков сыра для тосте
8 листиков зеленого салата
1 красный сладкий перец
4 перышка лука-резанца
1 веточка петрушки
сливочное масло
или майонез

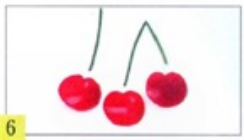
1. Отрезать от хлеба два пласта толщиной 1,5–2 см.

2. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это торт.

3. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка.

4. Уложить торт на листья салата. Смазать каждую секцию сливочным маслом или майонезом, покрыть треугольными ломтиками плавленого сыра для тостов.

5. Из красного сладкого перца вырезать «вишенки».



6. Из перышек лука-резанца сделать «черенки».

7. Уложить «вишенки» и «черенки» на торт.

8. Из целого ломтика сыра вырезать кружочек при помощи круглой выемки.

9. Уложить на него «вишенку» с «черенком» и листиком петрушки. Той же выемкой вырезать кружочек хлеба. Намазать кружочек хлеба сливочным маслом или майонезом, покрыть кружочком сыра с «вишенкой».

10. Уложить этот бутерброд в центр торта. Украсить листиками петрушки.

день рождения

Круглый пшеничный хлеб
4 ломтика светлого сыра для тостов
3 ломтика желтого сыра для тостов
2 ломтика тостерного хлеба
8 листиков зеленого салата
кусочек красного сладкого перца
8 ломтиков салями
4 черные маслины без косточки
4 перышка зеленого лука
4 соленые соломки
кусочек огурца
зеленый горошек
сливочное масло или майонез

1. Отрезать от хлеба два пласта толщиной 1,5—2 см. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка.

2. Разрезать ломтики плавленого сыра на треугольные кусочки. Смазать каждую секцию торта сливочным маслом или майонезом, покрыть ломтиками сыра. Уложить торт на листья салата.

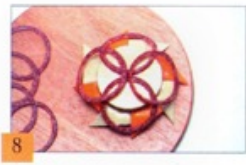
3. Из ломтика тостерного хлеба при помощи большой круглой выемки вырезать кружочек. Из другого ломтика тостерного хлеба вырезать кружочек выемкой меньшего диаметра.

4. Разрезать ломтик светлого сыра на два треугольных кусочка. Из одного из них вырезать четыре треугольничка.

5. Из желтого сыра вырезать такие же треугольнички. На большой кружочек хлеба выложить треугольнички сыра.

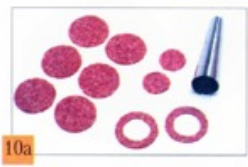
6. Сверху уложить маленький кружочек хлеба. Это «верхушка» торта. Из целого ломтика светлого сыра вырезать кружочек маленькой круглой выемкой. Уложить его на кружочек хлеба.

7. Той же выемкой вырезать тонкое колечко из ломтика салями. Сделать всего восемь таких колечек.



8. Уложить два колечка друг напротив друга. Сверху уложить еще два колечка перпендикулярно первым двум.

9. Оставшиеся колечки уложить сверху. Отрезать хвостик огурца. Уложить его на «верхушку». Поставить «верхушку» в центр торта.



10. Из оставшихся кружочков колбасы вырезать колечки. Уложить колечки на торт. В центр колечек уложить половинки черных маслин срезом вниз. Выложить по кругу колечек консервированный зеленый горошек. Это «подсвечники».

11. Из соленой соломки и кусочков зеленого лука сделать «свечу». «Пламя» вырезать из красного сладкого перца.

12. Вставить соленую соломку в перышко зеленого лука, оставив свободное место для «пламени». Вставить «пламя» в верхушку «свечи». Сделать восемь «свечей», вставить их в «подсвечники».

ёжики

Круглый пшеничный хлеб
3 ломтика светлого сыра для тостов
4 ломтика сыра для тостов оранжевого цвета
8 листиков зеленого салата
12 ягод клюквы
4 вареных перепелиных яйца
4 веточки петрушки
1 черная маслина без косточки
5 горошин
4 ломтика салями
лук-резанец
паштет
сливочное масло или майонез

1. Отрезать от хлеба два пласта толщиной 1,5–2 см. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка. Намазать каждую секцию паштетом.

2. Уложить торт на листья зеленого салата.

3. Разрезать ломтики плавленого сыра на треугольные кусочки.

4. Покрыть каждую секцию торта ломтиками сыра. На ломтики светлого сыра уложить ягоды клюквы и листики петрушки.

5. С вареного перепелиного яйца срезать небольшой ломтик для устойчивости. Уложить его срезом вниз. Это «ежик». Лук-резанец нарезать на одинаковые кусочки. Это «иголки».

6. Деревянной палочкой сделать отверстия в яйце. Вставить в отверстия кусочки лука — «иголки».

7. Уложить «ежика» на ломтик салями.

8. Сливочным маслом или майонезом приклеить «глазки» из кусочков черной маслины. Приставить «нос» — горошину.

9. Сделать еще три «ежика», уложить их на торт. Из ломтика сыра вырезать цветочек, украсить им середину торта. Положить в центр цветочка горошину.

звездочёт

Круглый пшеничный хлеб
соленая соломка
3 ломтика светлого сыра для тостов
4 ломтика сыра для тостов оранжевого цвета
1 ломтик салями
9 листиков зеленого салата
1 зеленая оливка без косточки
1 маринованный огурчик
1 кусочек красного сладкого перца
1 кусочек сладкого перца зеленого цвета
паштет
сливочное масло или майонез

1. Отрезать от хлеба два пласта толщиной 1,5–2 см. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка.

2. Намазать каждый кусочек торта паштетом. Уложить торт на листья зеленого салата. Разрезать ломтики плавленого сыра на треугольные кусочки. Покрыть каждую секцию торта ломтиками сыра.

3. Из сыра оранжевого цвета вырезать кружочек.

. Отрезать от маринованного огурчика кусочек со стороны носика. Установить его срезом вниз на кружочек из сыра. Это «шляпа». Взять соленую соломку и зеленую оливку без косточки. Нанизать оливку на соломку. Это голова Звездочета.

. Из ломтика хлеба вырезать кружочек. В центр этого кружочка вставить соленую соломку. Сделать небольшой горизонтальный срез на оливке. Установить на него «шляпу».

. В листе зеленого салата вырезать утолщенный стебель. Это «плащ» Звездочета.

7

7. Обернуть соломку «плащом».

8

8. Из ломтика сыра оранжевого цвета вырезать звездочки.

9

9. Украсить ими плащ Звездочета. Поставить Звездочета в центр торта.

10

10. От сладкого перца зеленого цвета отрезать ломтик. При помощи той же выемки вырезать из него четыре звездочки. Вырезать звездочки из кусочка красного сладкого перца. Разложить звездочки на кусочки торта.

11

11. При помощи большой круглой выемки разрезать ломтик салями на тонкие дуги. Длинные дуги разрезать на две части. Приставить к каждой звездочке по две дуги из салями.

золотая рыбка

Круглый пшеничный хлеб
4 ломтика ветчины
1 ломтик сыра для тостов
4 ломтика твердого сыра
1 ломтик твердого сыра оранжевого цвета
8 листиков зеленого салата
4 черные маслины без косточки
4 веточки петрушки
1 ягода клюквы
зеленый горошек
консервированная кукуруза
кусочек огурца
лук-резанец
сливочное масло или майонез

1. Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Из ветчины вырезать секции такого же размера, как кусочек торта.

2. Уложить их на кусочки торта, предварительно смазанные сливочным маслом или майонезом.

3. Вырезать такие же секции из ломтиков твердого сыра. При помощи круглой выемки или ножом срезать углы.

4. Смазать каждую часть торта сливочным маслом или майонезом, покрыть секциями из сыра. Выложить на сыре «чешую» рыбки из зеленого горошка. На ветчине выложить «чешую» золотой рыбки из зернышек кукурузы.

5. Из ломтика сыра оранжевого цвета вырезать маленький кружочек. При помощи той же выемки вырезать из этого кружочка полумесяц. Это «голова» рыбки.

6. Сделать «глазик» из кожуры ягоды клюквы или черной маслины. Вырезать еще один кружочек сыра, сделать из него полумесяц и вырезать из него «хвост». Еще один кружочек сыра разрезать на две половинки. Это «плавники». Сделать «плавники», «голову» и «хвост» для всех «золотых» рыбок.

7. Обычной рыбке сделать «плавники» и «хвост» из листиков петрушки, а голову такую же, как и у золотой рыбки.

8. Из ломтика хлеба вырезать кружочек. Намазать его сливочным маслом или майонезом, покрыть кружочком плавленого сыра для тостов. Сверху положить маленький кружочек хлеба.

9. Черные маслины разрезать поперек на две половинки.

10. Уложить их вокруг кружочка хлеба. Нарезать лук-резанец на восемь одинаковых отрезков. Вставить их в половинки маслин.

11. От целого огурца отрезать небольшой кусочек со стороны хвостика. Это «головка» каракатицы. Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Это «глаза». Приклеить «глаза» капелькой майонеза или сливочного масла. Уложить «голову» на кружочек хлеба. Кусочки лука согнуть посередине и вставить между «головой» и кружочком хлеба. Это «ножки» каракатицы.

12. Усадить каракатицу в центр торта. Сделать ей «зрачки» из кожуры ягоды клюквы или черной маслины. Приклеить майонезом «нос» — половинку горошины.

корзиночки

Круглый пшеничный хлеб
4 ломтика сыра для тостов
1 огурец
8 мелкоплодных помидорчиков
8 листиков зеленого салата
4 веточки петрушки
консервированная кукуруза
сливочное масло или майонез

. Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Уложить торт на листья салата. Смазать каждую секцию сливочным маслом или майонезом, покрыть треугольными ломтиками плавленого сыра для тостов.

2. Мелкоплодный помидорчик уложить черенком вниз. Сделать в центре два вертикальных надреза до середины помидорчика. По бокам сделать горизонтальные надрезы и вырезать две секции. Это «корзиночка». Вырезать «ручку».

3. Выбрать ложкой мякоть помидорчика. Уложить в «корзинку» зернышки кукурузы.

4. На каждый кусочек торта уложить листики петрушки. Сделать еще семь «корзиночек» и выставить их на торт.

5. От целого огурца отрезать небольшой кусочек со стороны хвостика. Срезать небольшой ломтик для устойчивости.

6. Установить срезом вниз, при помощи ножа или ложки с острым краем вырезать из огурца середину. Это «корзинка».

7. Отрезать от оставшегося огурца тонкий кружочек. При помощи круглой выемки вырезать из него кольцо.

8. Отрезать от этого кольца секцию. Это «ручка» корзинки. Установить «ручку» на корзинку.

9. Поставить «корзинку» из огурца в центр торта. Уложить в нее зернышки кукурузы.

КОШКИ-МЫШКИ

Круглый пшеничный хлеб
2 ломтика вареной колбасы
2 ломтика сыра «Дуплет»
1 ломтик мраморного сыра
2 ломтика копченой колбасы
4 зеленые оливки без косточек
1 черная маслина без косточки
1 маринованный огурчик
9 зернышек кукурузы
9 горошин
8 перышек зеленого лука
3 красные фасоли
1 соленая соломка
веточка укропа
сливочное масло или майонез
паштет
зеленое масло (смесь сливочного масла и мелконарезанной зелени)

1. Отрезать от хлеба нижний пласт толщиной 1,5–2 см. Затем отрезать еще два таких же пласта. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Средний пласт намазать паштетом. Верхний пласт намазать зеленым маслом. Уложить средний пласт на нижний пласт. Покрыть верхним пластом. Это торт.

2. При помощи круглой выемки вырезать из торта серединку. Разрезать торт на 2 половинки. Затем каждую половинку разрезать на четыре части.

3. Отрезать от двухцветного сыра два тонких ломтика. При помощи круглой выемки вырезать из них кружочки. Выложить кружочки сыра на кусочки торта.

4. Из ломтиков вареной колбасы выемкой меньшего диаметра вырезать восемь кружочков. Уложить их на кружочки сыра.

5. Разрезать четыре зеленые оливки без косточек вдоль на две половинки. Уложить их срезом вниз. Это «мышки». Маринованный огурчик нарезать кружочками. Разрезать половинку оливки на две части. Вставить между ними два кружочка огурца. Это «ушки» мышки. Надрезать зернышко кукурузы вдоль, оставив неразрезанной кожицу. Развернуть половинки зернышка. Это «глаза». Приклеить «глаза» капелькой сливочного масла или майонеза. «Зрачки» сделать из икринок или крошечных кусочков черной маслины. Приставить «носик» — горошину. Отрезать восемь перышек зеленого лука. Это «хвостики». Приставить «хвостик» к мышке.

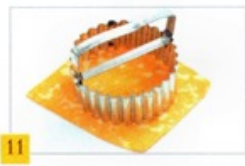
6. Вырезать из целой редиски небольшой сектор. Симметрично первому вырезать еще один сектор. Это «ушки» кота. Вставить «ушки» в вырезы, немного сместив их кверху.

7. Сделать из зернышка кукурузы «щечки» так же, как делали «глазки» мышкам. Приклеить «щечки» капелькой майонеза или сливочного масла. Уложить на «щечки» «носик» — половинку горошины.

8. От целой красной фасоли отрезать два кончика. Это «глазки» кота. «Усы» — веточки укропа.

9. От черной маслины отрезать тонкие полоски.

10. Сделать из них «зрачки».



11. Гофрированной выемкой вырезать кружочек из ломтика мраморного сыра.

12. Уложить этот кружочек на середину торта. В центр вставить соленую соломку.

13. В ломтике копченой колбасы сделать надрез до середины.

14. Уложить ломтик колбасы вокруг соломки в виде конуса. Это «туловище» кота.

15. Разрезать две красные фасоли вдоль на половинки. Это «лапки». Уложить «лапки».

16. Из другого ломтика колбасы вырезать «хвост».

17. Приставить «хвост». Надеть на соленую соломку «голову» кота, предварительно сделав в редиске отверстие.

18. Вокруг середины торта с котом выложить части торта с мышками. Можно украсить торт листиками салата.

НОВОГОДНИЙ

Круглый пшеничный хлеб
1 кусочек твердого сыра оранжевого цвета
10 листиков зеленого салата
4 соленые соломки
консервированная кукуруза
кетчуп
плавленый сыр
сливочное масло
майонез

1. Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Смазать четыре части плавленым сыром, оставшиеся четыре части – кетчупом. Уложить торт на листы зеленого салата.

2. Из небольших листиков салата разного размера выложить «елочку». Сделать такие елочки на всех частях торта, покрытых плавленым сыром.

3. Наполнить кондитерский мешок майонезом. На частях торта, покрытых кетчупом, нарисовать снежинки.

4. Из ломтика хлеба вырезать маленький кружочек, намазать его кетчупом.

5. Из кусочка сыра оранжевого цвета вырезать звездочку. Уложить ее на кружочек хлеба. Положить звездочку в центр торта. Елочки можно украсить зернышками кукурузы.

новогодняя ёлочка

15 ломтиков тостерного хлеба
8 ломтиков плавленого сыра для тостов
1 пучок укропа
17 мелкоплодных помидорчиков
сливочное масло или майонез

1

1. Взять два ломтика тостерного хлеба. Один из них намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него другой ломтик. Намазать его сливочным маслом или майонезом. Покрыть ломтиком плавленого сыра для тостов.

2

2. Сделать четыре таких двухслойных бутерброда. Разрезать каждый бутерброд на две половинки.

. Выложить их по кругу — это нижние «ветки» елочки. Уложить на каждую половинку по веточке укропа.

i. Сделать еще два двухслойных бутерброда. Разрезать их на четвертинки. Выложить из них следующий ряд «веток». Уложить веточки укропа.

5. Еще один двухслойный бутерброд разрезать на восемь частей.

6. Выложить из них третий ряд «веток» елочки. Покрыть веточками укропа.

7. Целый ломтик тостерного хлеба намазать сливочным маслом или майонезом, разрезать на две половинки. Уложить их друг на друга, разрезать на четыре треугольных кусочка. Каждый из них разрезать еще на два. Выложить верхний ряд «веточек». Покрыть их веточками укропа.

8. Выбрать веточку укропа — «верхушку».

9. Вставить «верхушку» в центр верхнего ряда «веточек».

10. Уложить на каждую ветку и на верхушку мелкоплодные помидорчики — «елочные украшения».

овощной магазин

1 батон
1 ломтик ветчины
4 ломтика твердого сыра
1 ломтик сыра оранжевого цвета
4 ломтика салями
6 мелкоплодных помидорчиков
3 маленьких маринованных огурчика
7 листиков зеленого салата
паштет
плавленый сыр

1

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Намазать один ломтик батона паштетом, другой — плавленым сыром. Разрезать ломтик, намазанный плавленым сыром, на две половинки. Так же разрезать ломтик, намазанный паштетом. Уложить на половинку с паштетом половинку с сыром, оставшиеся половинки уложить наоборот. Сделать еще четыре таких бутербродика.

2

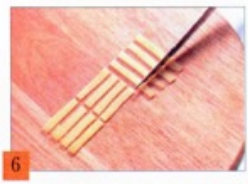
2. Взять тонкий ломтик ветчины. Вырезать из него секции.

3

3. Уложить три секции на ломтик сыра оранжевого цвета. Вырезать из сыра секции такой же формы.

4. Вырезать в секциях из ветчины «окошки». Уложить между двумя секциями из ветчины секцию из сыра. Это «весы».

5. На бутербродик, покрытый плавленым сыром, положить мелкоплодный помидорчик и овальный ломтик огурца. На огурец выложить «весы». Сделать еще два таких бутербродика.



6. От тонкого ломтика твердого сыра отрезать четыре брусочка. Разрезать их на три группы отрезка. Развернуть четыре отрезка перпендикулярно и сравнять все брусочки по высоте. Это «боковые планки» ящика.

7. Взять ломтик салями. Выложить на него четыре «нижние планки». Поставить две боковые планки.

8. На них уложить две планки параллельно нижним. Затем опять две боковые планки. Сверху на них уложить две последние планочки. «Ящик» готов.

9. Сделать еще два «ящика». На бутербродики, покрытые паштетом, уложить мелкоплодные помидорчики и маленькие листики зеленого салата. Сверху установить «ящики».

10. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — сливочным маслом или майонезом. Уложить их друг на друга. На блюдо для торта выложить листья зеленого салата. В центр поставить круглый бутерброд.

11. Той же круглой выемкой вырезать кружочек из твердого сыра. Покрыть этим кружочком сыра круглый бутерброд, сверху положить три маленьких маринованных огурчика. Вокруг выложить бутербродики. Можно попробовать установить «весы» вертикально.

огород

1 батон
1 веточка петрушки
или укропа
3 ломтика вареной колбасы
4 ломтика салями
2 ломтика твердого сыра
консервированная кукуруза
веточки петрушки
листья салата
паштет
сливочное масло
или майонез

1

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Разрезать ломтики батона на две половинки. Намазать две половинки сливочным маслом или майонезом, две другие половинки намазать паштетом. Покрыть одну половинку ломтика с маслом ломтиком с паштетом. Оставшиеся половинки уложить наоборот. Сделать еще два таких же бутерброда.

2

2. Из ломтика вареной колбасы гофрированной выемкой вырезать кружок. Уложить его на бутерброд, покрытый маслом. Выложить по кругу зернышки кукурузы. В серединку вставить веточку петрушки. Это «клумбочка». Сделать еще две такие «клумбочки» на бутербродах, покрытых маслом.

3

3. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга. При помощи выемки сделать из ломтика салями кольцо.

4. Из ломтика сыра вырезать прямоугольник. Сделать в нем отверстие по центру.

5. Осторожно свернуть ломтик сыра в трубочку и вставить в кольцо из салями. Это «лейка». Деревянной палочкой сделать отверстия для «ручки». Вставить «ручку» из тонкого стебелька петрушки. Сделать «носик» лейки из кусочка стебелька укропа.

6. Из ломтика сыра вырезать колечко при помощи круглых выемок разного размера. Уложить это колечко на «лейку». Установить «лейку» на круглый бутерброд.

7. На блюдо для торта выложить листья зеленого салата. В центр уложить круглый бутерброд с «лейкой». Вокруг выложить бутербродики.

8. Вырезать полосочку из твердого сыра, нарезать стебелек укропа на кусочки.

9. Вставить кусочки стебелька в полоску сыра. Это «грабли». Сделать «ручку» из стебелька укропа.

10. Из таких же ингредиентов сделать «тяпку».

11. Из ломтика сыра вырезать «лопату». Для крепления «ручки» сделать в ней вырез. Уложить на бутерброды ломтики салями, сверху положить весь «огородный инвентарь».

осенний

Круглый пшеничный хлеб
8 ломтиков вареной колбасы
1 ломтик мраморного сыра
8 зеленых оливок без косточек
4 черные маслины без косточек
3 вареных перепелиных яйца
3 мелкоплодных помидорчика
1 красный сладкий перец
1 сладкий перец желтого цвета
4 веточки петрушки
3 веточки укропа
листики зеленого салата
сливочное масло или майонез
паштет
зеленое масло (смесь сливочного масла и мелконарезанной зелени)

1

1. Отрезать от хлеба нижний пласт толщиной 1,5–2 см. Затем отрезать еще два таких же пласта. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Средний пласт намазать паштетом. Верхний пласт намазать зеленым маслом. Уложить средний пласт на нижний пласт. Покрыть верхним пластом. Это торт.

2

2. При помощи круглой выемки вырезать из торта серединку. Разрезать торт на 2 половинки. Затем каждую половинку разрезать на четыре части. Вставить в торт серединку.

3

3. Из ломтиков вареной колбасы гофрированной выемкой вырезать восемь треугольников.

. Уложить их на кусочки торта.

. Из тонкого ломтика мраморного сыра вырезать кружочек. Уложить его на серединку торта.

. Разрезать черные маслины без косточек на половинки. Приставить их к зеленым оливкам. Это «желуди». Вставить «хвостики» из веточек петрушки. Уложить «желуди» на кусочек торта, украсить листиком петрушки. Сделать всего восемь «желудей», уложить их на кусочки торта.

7. Срезать с вареных перепелиных яиц со стороны тупого конца небольшие кусочки для устойчивости. Установить срезом вниз. Срезать острые кончики яиц. Это «ножки» грибов. Три мелкоплодных помидорчика установить черенком вниз. Отрезать от них половинки. Это «шляпки» грибов. Уложить «шляпки» на «ножки». Установить грибочки на середину торта.

8. От сладкого перца желтого цвета отрезать большой ломтик. Из бумаги сделать выкройку кленового листа. Уложить бумажную выкройку на ломтик перца. Вырезать по контуру выкройки кленовый лист.

9. Вырезать по два листика из перца желтого и красного цветов. Уложить листики на кусочки торта.

10. Уложить на листики стебельки петрушки.

11. Нарисовать майонезом кружочки на шляпках грибов. Украсить грибочки веточками укропа. Выложить торт на листья зеленого салата.

отдыхающие

1 батон
плавленый сыр
1 ломтик вареной колбасы
3 зеленые оливки без косточек
1 ломтик твердого сыра оранжевого цвета
3 ломтика копченой колбасы
паштет
1 красный сладкий перец
1 мелкоплодный помидорчик
6 листьев зеленого салата

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Разрезать ломтик батона на две половинки. Намазать одну половинку ломтика плавленым сыром. Вырезать из ломтика вареной колбасы две полосочки — «ножки» девочки. Уложить их на бутерброд. Вырезать еще одну полосочку из вареной колбасы. Уложить ее дугой. Это «ручки».

2. В зеленой оливке сделать продольный надрез до середины. Это «голова». Вставить в надрез треугольный кусочек сыра оранжевого цвета. Это «платье» девочки. Уложить «девочку» на бутерброд.

3. Намазать вторую половинку ломтика батона паштетом. Покрыть листом зеленого салата. Сверху уложить бутерброд с «девочкой».

4. Целый ломтик батона разрезать на две половинки. Одну из них намазать плавленым сыром. При помощи выемки сделать в нем отверстие. Другую половинку ломтика батона намазать паштетом. Покрыть этот ломтик листом салата. Сверху уложить ломтик с отверстием.

5. Свернуть тонкий ломтик копченой колбасы и вставить в отверстие. Это «туловище» мальчика.

6. Сверху сделать надрез ножом для «ручек». Вставить в надрез «ручки» — полосочку вареной колбасы. В отверстие в бутерброде вставить две полосочки вареной колбасы — «ножки» мальчика.

7. В черной маслине сделать продольный надрез до середины. Это «голова». Надеть «голову» на туловище.

8. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга. Сверху уложить лепестки, вырезанные из красного сладкого перца.

9. Вырезать кружочек из твердого сыра. Покрыть им круглый бутерброд. Круглой выемкой маленького диаметра вырезать кружочек из ломтика батона и салями. Покрыть хлебный кружочек кружочком салями. Установить это канапе в центр круглого бутерброда и сделать еще одно такое канапе. Уложить его сверху.

10. Покрыть половинкой мелкоплодного помидорчика. Вокруг уложить бутербродики с «отдыхающими».

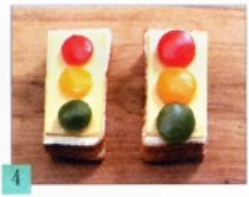
перекрёсток

18 ломтиков тостерного хлеба
1 сладкий перец красного цвета
1 сладкий перец зеленого цвета
1 сладкий перец желтого цвета
4 ломтика твердого сыра
4 ломтика вареной колбасы
8 листиков зеленого салата
6 ломтиков салями
1 веточка петрушки
сливочное масло
паштет
зеленое масло

1. Сделать зеленое масло — смешать сливочное масло и мелконарезанную зелень. Намазать ломтики тостерного хлеба тонким слоем зеленого масла, паштета и сливочного масла.

2. Уложить ломтики хлеба друг на друга. Разрезать бутерброд на две половинки. Взять квадратный ломтик твердого сыра. Разрезать его на две половинки. Покрыть ими две половинки бутерброда.

3. От целого сладкого красного перца отрезать ломтик. Отрезать ломтики от перцев зеленого и желтого цветов. Круглой выемкой вырезать по четыре кружочка из каждого ломтика перца.



4. Уложить их в виде «светофора» на половинки бутерброда. Сделать еще два таких светофора.

5. Разрезать ломтики салями на половинки. Согнуть их в виде «козырьков». Установить «козырьки» над сигналами светофора.

6. Из целого ломтика тостерного хлеба вырезать круг. Сделать еще два таких кружочка. Намазать их тонким слоем зеленого масла, паштета и сливочного масла. Уложить кружочки хлеба друг на друга. Покрыть бутерброд кружочком вареной колбасы.

7. Разрезать ломтик твердого сыра на четыре полоски. Вырезать из другого ломтика сыра четыре треугольника. Выложить из полосочек и треугольничков стрелки.

8. Уложить стрелку на круглый бутерброд. Это «дорожный знак». Сделать еще три таких «дорожных знака».

9. Уложить листья зеленого салата. Выложить на них «светофоры». В центр торта положить веточку петрушки. Уложить между «светофорами» «дорожные знаки».

пёс и кот

Круглый пшеничный хлеб
8 ломтиков салями
4 ломтика светлого сыра
4 ломтика сыра оранжевого цвета
8 листиков зеленого салата
4 черные маслины без косточек
4 зеленые оливки без косточек
1 мелкоплодный помидорчик
консервированная кукуруза
1 редиска
лук-резанец
1 веточка укропа
сливочное масло или майонез

1. Отрезать от хлеба два пласта толщиной 1,5–2 см. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка.

2. Срезать с черной маслины небольшую дольку. Уложить маслину срезом вниз. Сверху вырезать небольшую секцию. Разрезать ее на две половинки. Это «уши».

3. Разрезать зернышко кукурузы пополам. Это «глаза». «Зрачки» сделать из кусочков лука-резанца. Приклеить «глаза» капелькой майонеза. Установить «уши» на срез. Это «голова» кота.

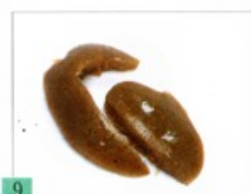
4. Сделать «нос» из кусочка кожуры редиски, усы из укропа. Уложить «голову» на ломтик салями, приклеить «нос» и «усы» майонезом.

5. Целую маслину разрезать вдоль на две половинки. Одна половинка — это «туловище». Вторую половинку разрезать вдоль на четыре дольки. Это «лапы».

6. Отрезать от маслины тонкое колечко. Удалить небольшой кусочек. Это «хвост». Приставить «хвост». Уложить «лапы».

7. Одну часть торта намазать майонезом или сливочным маслом, покрыть ломтиком светлого сыра. Сверху уложить «кота». Сделать еще три таких «кота» и уложить их на дольки торта.

8. Зеленую оливку без косточки разрезать вдоль на две половинки. Одна половинка — это «туловище» собаки. В другой половинке сделать два продольных надреза — «уши».



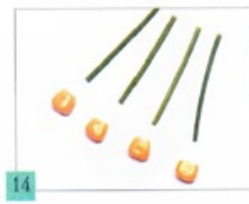
9. От другой зеленой оливки без косточки отрезать небольшой ломтик. Вырезать из него «хвост» собаки.

10. Оставшуюся часть оливки уложить срезом вниз. Это «голова» собаки. Сделать в ней неглубокий надрез — «рот». Уложить «голову» и «туловище» на ломтик салями, приставить «хвост». Вставить в «рот» тонкий ломтик огурца или редиски.

11. Вырезать «язык» из кожуры редиски.

12. Вставить «язык» в «рот». Уложить «уши».

13. Зернышко кукурузы надрезать вдоль на две половинки, оставив неразрезанной кожицу. Развернуть половинки зернышка. Это «глаза». «Зрачки» сделать из кусочков кожуры черной маслины. Из нее же вырезать «нос» собаки. Приклеить «нос» майонезом, уложить «глаза».



14. Из перышков лука-резанца и зернышек кукурузы сделать «лапы».

15. Для этого деревянной палочкой сделать в зернышке кукурузы отверстие. Вставить в него перышко лука, согнуть его пополам.

16. Приставить «лапки» к собачке.

17. Одну из оставшихся частей торта намазать майонезом или сливочным маслом, покрыть ломтиком сыра оранжевого цвета. Сверху уложить «собачку».

18. Сделать еще три такие «собачки» и уложить их на остальные части торта. Уложить торт на листы зеленого салата. Украсить центр торта мелкоплодным помидорчиком.

праздничный букет

Круглый пшеничный хлеб
4 мелкоплодных помидорчика
3 ломтика сыра для тостов
1 ломтик сыра оранжевого цвета
3 перышка лука-резанца
3 веточки укропа
консервированная кукуруза
листья зеленого салата
паштет
сливочное масло или майонез

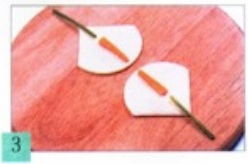
Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Намазать каждый кусочек торта паштетом. Уложить торт на листья зеленого салата. Положить на четыре кусочка торта по небольшому листику салата.

1

1. Мелкоплодный помидорчик уложить черенком вниз, срезать «крышечку». Положить помидорчик срезом вниз и срезать с четырех боков круглые ломтики. Выложить из них цветочек. Сделать еще три таких цветочка. Серединку цветочков выложить зернышками кукурузы.

2

2. Разрезать ломтик плавленого сыра на треугольные кусочки. С помощью круглой выемки обрезать углы. Это «лепестки».



3

3. Из сыра оранжевого цвета вырезать «серединки». Из перышек лука-резанца сделать «стебельки». Свернуть «лепестки» кулечком. Это «калы».

4

4. Сделать еще один такой цветок, уложить цветы на маленькие листья салата. Положить букет в центр торта. Украсить веточками укропа.

птичий рынок

1 батон
3 огурца
6 ломтиков твердого сыра
3 зеленые оливки без косточек
5 черных маслин без косточек
6 ломтиков салями
2 мелкоплодных помидора
1 редиска
1 ломтик сыра оранжевого цвета
3 стебелька петрушки или укропа
3 зернышка кукурузы
сливочное масло или майонез
листья зеленого салата

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Разрезать ломтик батона на две половинки. Намазать их сливочным маслом или майонезом, уложить друг на друга, покрыть ломтиком твердого сыра. Сделать еще два таких бутерброда.

2. Отрезать от огурца кусочек со стороны хвостика. Уложить его срезом вниз. Это «туловище» уточки. Из салями вырезать «лапки». Уложить на бутерброд «лапки» и «туловище». Ломтик редиски разрезать на две половинки. Это «крылья».

3. В зеленой оливке без косточки сделать продольный надрез, оставив неразрезанной кожицу. Уложить оливку надрезом вниз. Из черной маслины вырезать «глазки». Приклеит «глазки» капелькой майонеза или сливочным маслом. Вырезать «клюв» из кусочка твердого сыра оранжевого цвета. Вставить «клюв» в отверстие от косточки.

Уложить «голову» на «туловище». Приставить «крылья». Сделать еще две «уточки», усадить их на бутербродики.

. Разрезать целый ломтик батона на две половинки. Намазать одну половинку ломтика сливочным маслом или майонезом, покрыть ломтиком твердого сыра. Маленькой круглой выемкой сделать два отверстия для «крыльев». Из ломтика салями вырезать «крылья» птички. Вставить их в отверстия в бутерброде, уложить бутерброд на вторую половинку ломтика батона, намазанную сливочным маслом или майонезом. «Туловище» птички сделать из половинки мелкоплодного помидорчика. Уложить «туловище» на бутерброд.

6

6. Из кусочка огурца вырезать «лапки». «Ножки» сделать из стебелька петрушки или укропа. Деревянной палочкой сделать отверстие для «ножки». Вставить «ножку» в это отверстие. Сделать еще одну «ножку».

7

7. Согнуть «ножки» в «коленках» и подложить их под «туловище».

8

8. В черной маслине сделать продольный надрез. Уложить оливку надрезом вниз. Вырезать «клюв» из кусочка твердого сыра оранжевого цвета. Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Развернуть половинки зернышка. Это «глаза». «Зрачки» сделать из крошечных кусочков кожуры огурца. Приклеить «глазки» капелькой майонеза. Вставить «клюв» в отверстие от косточки.

9

9. Уложить «голову» на «туловище». Сделать еще две «птички» на бутербродиках. Уложить бутерброды.

10

10. Вырезать кружочек из ломтика хлеба или батона. Покрыть его листиком зеленого салата, сверху уложить два кружочка сыра.

11. Украсить этим бутербродиком центр торта. Можно выложить торт на листья зеленого салата.

пчёлки

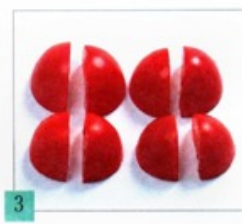
1 батон
6 ломтиков твердого сыра
2 мелкоплодных помидорчика
консервированная кукуруза
6 черных маслин без косточек
6 зеленых оливок без косточек
6 горошин
6 листьев зеленого салата
салат «корн» или листья молодого шпината
веточка укропа
паштет
зеленое масло

1

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Намазать один ломтик батона паштетом, другой — зеленым маслом. Разрезать каждый ломтик на две половинки. Уложить на половинки с паштетом половинки с маслом. Сделать еще четыре таких бутерброда.

2

2. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга.



3

3. Мелкоплодный помидорчик уложить черенком вниз и разрезать на две половинки. Положить половинки помидорчика срезом вниз. Разрезать каждую половинку на две части. Это «лепесточки». Разрезать еще один помидорчик на «лепесточки».

4. Уложить «лепесточки» по краю круглого бутерброда.

7. Уложить «соты» на бутербродики.

10. Деревянной палочкой сделать отверстие для «носика». Вставить «носик» — кусочек стебелька укропа или петрушки. Сделать еще пять «пчелок». Посадить «пчелок» и «соты».

5. В центр бутерброда выложить зернышки сладкой кукурузы. Выложить все бутерброды в форме торта.

8. Выбрать зеленую оливку и черную маслину одинакового размера. Нарезать их поперек на кружочки.

11. Можно выложить торт на тарелку, покрытую салатными листьями. Из салата «корн» или листиков молодого шпината или ломтиков редиски сделать пчелкам «крылышки».

6. Сделать из бумаги шестигранник, положить его на ломтик твердого сыра. Вырезать из сыра «соты».

9. Чередуя кружочки черной и зеленой оливки, выложить «туловище» пчелки. Приставить «голову» — горошину. «Глазки» сделать из крошечных кусочков черной маслины.

розы

Круглый пшеничный хлеб
филе лосося или форели
8 листиков зеленого салата
4 веточки петрушки
1 мелкоплодный помидорчик
сливочное масло или майонез
плавленый сыр

1. Отрезать от хлеба два пласта толщиной 1,5–2 см.

2. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Уложить на него верхний пласт. Это торт. Разрезать торт на 4 части. Затем каждую часть еще на два кусочка.

3. Смазать каждую часть торта плавленым сыром или сливочным маслом. В центр торта положить кружочек хлеба, намазанный плавленым сыром или сливочным маслом.

4. Нарезать филе лосося на тонкие ломтики. Свернуть из них розочки. Получились три маленькие розочки.

5. Из длинных ломтиков филе сделать большие розочки.

6. Уложить большие розочки на кусочки торта. Украсить листиками петрушки.

7. Три маленькие розочки уложить на кружочек хлеба в центре торта.

сервиз

1 батон
1 веточка петрушки или укропа
1 мелкоплодный помидорчик
3 ломтика вареной колбасы
8 ломтиков салями
3 ломтика твердого сыра
1 зернышко кукурузы
1 зеленая оливка без косточки
2 черные маслины без косточек
1 горошина
3 вареных перепелиных яйца
листья салата
паштет
сливочное масло или майонез

1

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Разрезать ломтики батона на две половинки. Намазать две половинки сливочным маслом или майонезом, две другие половинки намазать паштетом. Покрыть одну половинку ломтика с маслом ломтиком с паштетом. Оставшиеся половинки уложить наоборот. Сделать еще по два таких же бутерброда.

2

2. Из ломтика вареной колбасы гофрированной выемкой вырезать кружок. Уложить его на бутерброд, покрытый маслом. Той же выемкой сделать кружок из ломтика сыра и уложить его на бутерброд с паштетом. Сверху положить ломтики салями. Сделать еще по два таких бутерброда.

3. Из целого ломтика батона вырезать кружочек при помощи выемки. Сделать еще один такой же кружочек. Намазать один из них паштетом, другой — маслом. Уложить их друг на друга.

4. При помощи выемки сделать из ломтика салями кольцо. Сделать еще одно кольцо, вырезать из него небольшую секцию. Это «носик» чайника. Оставшаяся часть — «ручка» чайника.

5. На целое кольцо салями установить мелкоплодный помидорчик. Это «чайник». Приставить к нему «ручку». С противоположной стороны кончиком ножа сделать надрез для «носика». Вставить «носик».

6. На блюдо для торта выложить листья зеленого салата. В центр уложить круглый бутерброд. Установить на круглый бутерброд чайник. Вокруг выложить остальные бутербродики.

7. Вареное перепелиное яйцо разрезать поперек на две половинки. Срезать острый кончик яйца для устойчивости. Осторожно вынуть желток из обеих половинок яйца. Это «чашки».

8. Черную маслину без косточки нарезать на тонкие колечки. Сделать из них «ручки» для «чашек», отрезав секторы.

9. Приставить «ручки» к «чашкам».

10. Установить «чашки» на бутерброды. Из половинки зеленой оливки без косточки и зернышка кукурузы сделать «крышку» на чайник.

три слона

1 батон
2 ломтика ветчины
1 огурец
3 ломтика сыра оранжевого цвета
3 мелкоплодных помидорчика
1 зеленая оливка без косточки
3 зернышка кукурузы
1 черная маслина без косточки
листья салата
плавленый сыр
сливочное масло или майонез

1. Батон нарезать на тонкие ломтики. Разрезать ломтик батона на две половинки. Намазать одну половинку ломтика плавленым сыром.

2. Уложить мелкоплодный помидорчик черенком вниз. Сделать в нем два параллельных надреза. Отогнуть вырезанную часть наружу. Это «хобот». Срезать нижнюю часть помидора. Это «слон».

3. Уложить бутерброд с плавленым сыром на вторую половинку ломтика батона, намазанную сливочным маслом или майонезом. Сверху уложить «голову» слона. Из оставшегося помидора вырезать четыре квадратика — «ноги» и тонкую полосочку — «хвост». Приставить к слону «хвост» и «ноги».

4. Из сыра оранжевого цвета вырезать «бивни». Уложить «бивни» под «хобот». Зеленую оливку разрезать вдоль на две половинки, потом разрезать поперек на четвертинки. Одна четвертинка оливки — это «голова» слона. Из листика салата вырезать «уши». Уложить «уши», сверху положить «голову». Зернышко кукурузы надрезать вдоль. Развернуть половинки зернышка. Это «глаза». «Зрачки» сделать из кусочков стебелька укропа или петрушки. Приклеить «глаза» капелькой майонеза . Сделать еще два «слона» на бутербродах.

5. Половинку ломтика батона намазать майонезом или сливочным маслом, покрыть ломтиком сыра оранжевого цвета и при помощи выемки сделать в нем отверстие.

6. Взять целый лист зеленого салата. Свернуть его рулетиком. Согнуть салатный рулетик пополам.

7. Из ломтика ветчины при помощи круглых выемок разного размера вырезать кольцо. Скрепить этим кольцом согнутый рулетик. Это «кустик». Вторую половинку ломтика батона намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положить бутерброд с отверстием. Вставить в отверстие «кустик». Сделать еще два таких же бутерброда с «кустиками».

8. Кружочек огурца разрезать на две половинки. Это «лепесточки». Сделать шесть таких лепесточков. Из ломтика батона и ломтика ветчины вырезать два кружочка.

9. Уложить их друг на друга, предварительно намазав батон сливочным маслом или майонезом. Выложить «лепесточки». В середину поместить черную маслину.

10. Вокруг круглого бутерброда выложить все остальные. Можно выложить торт на листья зеленого салата.

хризантемки

Круглый пшеничный хлеб
8 ломтиков вареной колбасы
4 ломтика сыра для тостов
1 ломтик твердого сыра оранжевого цвета
8 листиков зеленого салата
1 кусочек красного сладкого перца
веточка петрушки
сливочное масло или майонез

1. Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Уложить торт на листья салата. Смазать каждую секцию сливочным маслом или майонезом, покрыть треугольными ломтиками плавленого сыра для тостов.

2. Из ломтика хлеба при помощи круглой выемки вырезать кружочек. Сделать в нем отверстие круглой выемкой меньшего диаметра. Это «основание» для хризантемки.

3. Из ломтика вареной колбасы при помощи гофрированной выемки вырезать кружочек с волнистым краем.

4. Сделать в нем отверстие той же выемкой, что и в кружочке хлеба. Вырезать из этой детали секцию.

5. Сделать надрезы — «лепестки».

6. Уложить на «основание» сначала больший ряд «лепестков».

7. Затем вставить в отверстие в основании меньший ряд лепестков.

8. Уложить в середину хризантемы кружочек сыра оранжевого цвета.

9. Сделать еще семь таких «хризантемок», уложить их на кусочки торта. Украсить центр торта цветочком из вареной колбасы и листиками петрушки. Серединку цветочка вырезать из кусочка красного сладкого перца.

цветок лотоса

Круглый пшеничный хлеб
1 огурец
1 ломтик твердого сыра оранжевого цвета
4 перышка лука-резанца
8 листиков зеленого салата
1 мелкоплодный помидорчик
паштет
сливочное масло или плавленый сыр

1. Сделать торт, как в рецепте «Звездочет». Смазать нижние кусочки торта сливочным маслом или плавленым сыром. Половину кусочков верхнего пласта торта намазать паштетом, другую половину кусочков — сливочным маслом или плавленым сыром.

2. Нарезать тонкие пластинки кожуры огурца. Разрезать их на кусочки разного размера.

3. Из каждого кусочка вырезать «листики» овальной формы. Выложить из листиков ветку лотоса, начиная с самых маленьких и заканчивая самыми большими.

4. Сделать стебелек из перышка лука-резанца. Уложить ветку на сектор торта, намазанный паштетом. Сделать еще три веточки лотоса и уложить их на кусочки торта.

5. Из ломтика твердого сыра оранжевого цвета вырезать пять маленьких кружочков. Разрезать каждый кружочек на половинки. Это «лепестки» цветка лотоса.

6. Из кусочка красного сладкого перца вырезать кружочек — серединка цветка.

7. Выложить «цветок лотоса» на сектор торта, покрытый сливочным маслом или плавленым сыром. Сделать еще три «цветка» и выложить их на секторы торта. Уложить секторы торта с «цветами» на нижние секторы.

8. Между ними уложить секторы с «ветками лотоса». Украсить центр торта мелкоплодным помидорчиком.

9. Секторы с «цветами» можно немного сместить от центра торта. Секторы с «ветками» расположить стебельками к центру.

черепашка

Круглый пшеничный хлеб
4 ломтика вареной колбасы
2 ломтика сыра оранжевого цвета
1 ломтик красного сладкого перца
1 свежий огурец
1 помидор
2 мелкоплодных помидорчика
1 ломтик твердого сыра
1 зернышко кукурузы
17 горошин
2 листика пекинской капусты или салатных листьев
1 веточка петрушки
сливочное масло или майонез
паштет
зеленое масло (смесь сливочного масла и мелконарезанной зелени)

1. Отрезать от хлеба нижний пласт толщиной 1,5–2 см. Затем отрезать еще два таких же пласта. Нижний пласт намазать сливочным маслом или майонезом. Средний пласт намазать паштетом. Верхний пласт намазать зеленым маслом.

2. Уложить средний пласт на нижний пласт. Покрыть верхним пластом. Это торт. При помощи круглой выемки вырезать из торта серединку.

3. Разрезать торт на 2 половинки. Затем каждую половинку разрезать на четыре части.

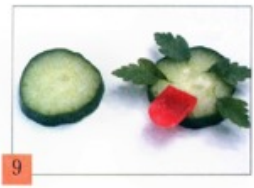
4. Из ломтиков вареной колбасы вырезать четыре кружочка. Этой же выемкой вырезать четыре кружочка из ломтиков сыра оранжевого цвета.

5. Уложить, чередуя кружочки колбасы и сыра на кусочки торта.

6. Кусочек красного сладкого перца нарезать на полоски. Каждую полосу нарезать на небольшие кусочки. Срезать лишнюю мякоть.

7. При помощи ножниц закруглить кусочки перца с одной стороны. Это «язычки» лягушек.

8. От огурца отрезать «носик». Остальной огурец нарезать кружочками.



9. На кружочек огурца уложить четыре листика петрушки. Это «лапки» лягушки. Уложить «язычок». Покрыть другим кружочком огурца.

10. Сверху уложить две горошины — «глаза» лягушки. «Зрачки» сделать из икринок. Сделать восемь лягушек и усадить их на кусочки торта.

11. Помидор уложить черенком вниз и разрезать его на две части. Верхняя часть помидора — это «панцирь» черепахи. Приставить к нему «голову» — мелкоплодный помидорчик.

12. Зернышко кукурузы разрезать вдоль на две половинки. Это «глаза». Приклеить «глаза» капелькой майонеза или сливочного масла. Деревянной палочкой сделать отверстие для крепления «носа».

13. Отрезать кусочек стебелька укропа. Вставить его в отверстие для крепления «носа». Нанизать на него горошину — «нос». Сделать «зрачки» из икринок.

16. Гофрированной выемкой вырезать кружочек из ломтика твердого сыра. Покрыть этим кружочком середину торта. Сверху выложить черепаху.

19. Выложить на блюдо листья пекинской капусты или листик салата. В центр поставить середину торта, вокруг выложить кусочки торта с лягушками.

14. Целый мелкоплодный помидорчик разрезать на две половинки. Уложить их срезом вниз. Каждую половинку разрезать на две части. Это «ножки» черепахи.

17. Выбрать ложкой с острым краем середину из носика огурца. Это «шляпа» черепахи.

20. Из ломтика сыра вырезать овал.

15. Приставить «ножки»

18. Надеть «шляпу» на «голову» черепахи.

21. Вырезать ножом середину. Это «ушко» ключа. Приставить к нему полосочку из сыра — «стержень» и кусочек с «зубчиками». Можно одну лягушку заменить «ключиком».